UNE NOUVELLE REGLEMENTATION SUR L'ETIQUETAGE

De nouvelles règles en 2015 !

Un règlement européen (1169/2011) sur l'étiquetage est entré en application. Il prévoit de nouvelles exigences concernant les informations obligatoires devant figurer sur les étiquetages des produits fermiers. L'information des **allergènes** dans les produits devient obligatoire sur **tous les produits** (y compris non pré-emballés), une **taille d'écriture** des mentions obligatoires est à respecter, et le lieu de **provenance et d'origine des viandes** est élargi à de nouvelles espèces.

Les denrées étiquetées avant la date d'application pourront continuer à être vendues jusqu'à épuisement des stocks.

Pour les produits préemballés, les nouvelles mentions obligatoires seront ajoutées **sur l'étiquette** existante.

Pour les produits non emballés proposés à la vente au consommateur (dont les établissements en RHD), les nouvelles mentions obligatoires seront indiquées **sur les affichettes de présentation, étiquettes de vitrine, ou sur les bons de livraison** pour les établissements en RHD.

1. En plus des mentions obligatoires qui devaient figurer sur vos emballages actuellement, vous devrez ajouter les allergènes de la liste figurant ci-dessous si votre produit en contient.

LISTE DES ALLERGENES DEVANT FIGURER SUR LES ETIQUETTES DE TOUS LES PRODUITS

- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)*(1)
- Arachide et produits à base d'arachide
- Céleri et produits à base de céleri
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Lait et produits à base de lait
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Œufs et produits à base d'œuf
- Poissons et produits à base de poisson
- Soja et produits à base de soja

**(1) le vin contient en moyenne 200 mg/l de sulfite. Si vous utilisez du vin comme ingrédient dans une préparation, faites le calcul pour savoir si vous devez ou non déclarer la présence de sulfites.*

Comment indiquer les allergènes ?

Si des allergènes sont présents, ils doivent être indiqués dans la liste des ingrédients et apparaître de manière distincte : caractères différents, mise en gras, couleur de fond…
En l'absence de liste d'ingrédient (exemple du vin), il faudra indiquer les allergènes présents dans le produit en apposant sur l'étiquette « contient » suivi du nom de la substance allergène (ex pour le vin : contient des sulfites).
La mention de l'allergène n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (exemple des yaourts, des fromages…).

Remarque : lorsqu'un allergène est présent dans plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques, l'allergène doit être répété à chaque fois.

2. Par ailleurs, une taille minimale (hauteur) de caractère est définie.

Pour les indications figurant sur l'étiquette, à l'exception du poids et de la quantité, la hauteur des caractères devra être **égale ou supérieure à** :

- **1.2 mm**
- ou **0.9 mm** pour les emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une ***surface inférieure à 80 cm²***.

Pour l'écriture du poids net sur l'étiquette :

poids net < 50 g	2 mm
poids net entre 51 g et 200 g	3 mm
poids net entre 201 et 1 000 g	4 mm
poids net > 1 000 g	6 mm

Attention : la quantité nette et le cas échéant le titre alcoométrique volumique acquis doivent apparaître dans un même champ visuel que la dénomination du produit (sur la même étiquette).

3. L'indication du lieu d'origine ou de provenance des viandes

L'indication de l'origine et de la provenance de la denrée est obligatoire pour la viande porcine, caprine ou de volaille, fraîche, congelée ou réfrigérée (pays élevage et abattage). C'était déjà le cas pour la viande bovine. D'autres produits pourraient être concernés mais la commission européenne doit encore se positionner sur le sujet.

Ce nouveau règlement comprend également l'obligation d'un **étiquetage nutritionnel** (énergie, graisse dont acides gras insaturés, glucides dont les sucres, protéines et sel). Cependant, ces indications ne seront obligatoires qu'à partir de **décembre 2016**. Des négociations notamment par les 7 Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes sont en cours pour demander des dérogations pour les producteurs fermiers.

Si vous avez des questions de vos clients (GMS, grossistes, revendeurs...), vous pouvez leur répondre que votre délai d'application pour cette réglementation est fixé au 13 décembre 2016.

Pour mémoire, voici les autres mentions qui étaient déjà obligatoires :

1. **Dénomination**

2. **Liste des ingrédients** par ordre décroissant d'importance pondérale
   Sous la forme « Ingrédients : …. » (indiquer le type d'huile végétale si vous en utilisez). Si un ingrédient composé est utilisé à plus de 2%, la liste des ingrédients le composant doit être indiqué).

3. **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
   Si un ingrédient est indiqué dans la dénomination de vente, il faut écrire son pourcentage s'il est > à 1%.

4. **Quantité nette de denrée alimentaire**
   En unité de masse (kg ou g) ou de volume (l, cl ou ml) selon les cas. Préciser les quantités nettes égouttées pour les produits avec un liquide de couverture

5. La **DLC ou la DLUO**

6. Le **nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant**

7. **Un mode d'emploi** lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire

8. Les **conditions particulière de conservation et/ou d'utilisation** (par exemple « à conserver au frais après ouverture », « à conserver entre 0 et 4°C »,…)

9. L'**estampille sanitaire** (si agrément CE)

10. Le **numéro de lot** ou un système qui permet la traçabilité

11. Le **titre alcoométrique volumique acquis** pour les boissons titrant plus de 1.2% d'alcool en volume

L'Equipe Circuits Courts
Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc